

## Salteado de ternera

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

Bifes de nalga: 500 g

Salsa de soja: A gusto
Pasta de jengibre: 2 cditas.

Ajo picado: 2 cditas.

Aceite: Chauchas congeladas: 200 g

Brócoli congelado: 200 g Choclos en conserva:

Maní Tostado: Semillas de sésamo:

## Preparación de la Receta

• Cortar la carne en tiras, agregar salsa de soja, pasta de jengibre y ajo pocado

- Saltear en una sarten
- Agregar chauchas y brocoli congelados y mini choclos en conserva
- Terminar el plato con mani tostado y semillas de sesamo

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-ternera